



Passione e segreti.

# PANETTONI CATALOGO 2025

**De Mori.**  
Specialità buone  
come tradizione vuole.

De Mori mantiene da sempre un'identità artigianale abbinando sapientemente le antiche ricette provenienti dal territorio piemontese e dall'inestimabile patrimonio agroalimentare della cultura dolciaria.



SIMONE DE MORI

I prodotti rispettano i metodi di lavorazione artigianale e gli altissimi standard qualitativi, grazie all'impiego di pregiate materie prime. Lievito madre naturale, burro fresco, tuorlo d'uova fresche da allevamenti a terra, le migliori farine selezionate presenti sul territorio locale.



**I panettoni De Mori  
sono lavorati a mano  
fino a 72 ore  
di lievitazione naturale.**



Una nuova  
veste grafica  
che dà vita a tante specialità  
incartate a mano.

# Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

## Tradizionale

30 ore di lievitazione naturale

**Con uvetta e scorza di arancia**  
Glassa fatta a mano

Peso g 1000

Pz per cartone 6

Cod. Art. PTRDEM1KG

Peso g 750

Pz per cartone 7

Cod. Art. PTRDEM750



## Milano

30 ore di lievitazione naturale

**Con uvetta e scorza di arancia**

Peso g 750

Pz per cartone 7

Cod. Art. PMIDEM750



## Cioccolato

30 ore di lievitazione naturale

**Con gocce di puro cioccolato fondente**  
Glassa fatta a mano

Peso g 750

Pz per cartone 7

Cod. Art. PCIDEM750



# Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

## Caramello salato

30 ore di lievitazione naturale

**Con gocce di caramello al burro salato**

Peso g 500

Pz per cartone 6

Cod. Art. PCSDEM500



## Albicocca

30 ore di lievitazione naturale

**Con gocce di puro cioccolato fondente e gocce di albicocca**

Peso g 500

Pz per cartone 6

Cod. Art. PALDEM500



## Pera e cioccolato

30 ore di lievitazione naturale

**Con gocce di puro cioccolato fondente e cubetti di pera naturale**

Peso g 500

Pz per cartone 6

Cod. Art. PPCDEM500



## Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

### Lampone e Freddozzo

30 ore di lievitazione naturale

Con lampone al naturale, crema al cioccolato bianco e Freddozzo di Oleggio, ricoperto di cioccolato bianco

Peso g 500  
Pz per cartone 6  
Cod. Art. PFRDEM500



### Pistacchio

30 ore di lievitazione naturale

Con crema al pistacchio

Peso g 500  
Pz per cartone 6  
Cod. Art. PPIDEM500



### Limoncello

30 ore di lievitazione naturale

Con crema di Limoncello ricoperto di cioccolato bianco

Peso g 500  
Pz per cartone 6  
Cod. Art. PLIDEM500



## Panettoni Speciali da chilo

Lavorati a mano e incartati con nastro

### Il Nostro Milano

72 ore di lievitazione naturale

Con uvetta Australia Extra 6 corone  
Senza canditi

Peso g 1000  
Pz per cartone 6  
Cod. Art. PNMDEM1KG



### Di Biella

30 ore di lievitazione naturale

Con ciliegie al naturale crema al cioccolato fondente e Ratafià di Andorno  
Glassa fatta a mano

Peso g 1000  
Pz per cartone 6  
Cod. Art. PRADEM1KG



### Nocciolato

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce di cioccolato fondente, ricoperto al cioccolato fondente solo con nocciole Piemonte IGP

Peso g 1100  
Pz per cartone 6  
Cod. Art. PNODEM11KG



## De Mori è Mastro Panettiere

I grissini leggeri e fragranti sono stirati a mano e a lenta lievitazione naturale.

De Mori, Mastro Panettiere, con un'inconfondibile esperienza crea gusti e mantiene autentica la secolare sapienza delle terre piemontesi. Completano la gamma le lingue che accompagnano con curiosità qualsiasi pietanza.



## De Mori è Mastro Pasticcere

Torcetti al burro, Baci di Dama con nocciola Gentile, Canestrelli di Biella, Paste Meliga con mais del Piemonte, sono solo alcune specialità della tradizione prodotte da De Mori.

De Mori, Mastro Pasticcere, lavora e garantisce in ogni passaggio e in ogni fase della preparazione tanta attenzione, per riservare il massimo del gusto e della fragranza.





**MADE IN ITALY**

De Mori s.r.l.  
Via per Castelletto Cervo, 319 - 13836 Cossato (BI) - Tel 015 93674  
[www.demorisimone.com](http://www.demorisimone.com)



@demorisrl



@de\_mori\_1974